VENTAMAQ

FICHA TÉCNICA

Equipos Ventamaq · equiposventamaq.cl

Horno convector Turbo gas 5 bandejas

Modelo PRP-5000 | Marca Progas | Línea de Panadería



Horno convector turbo a gas PROGAS de 5 bandejas para la producción de panes y dulces, con cocción uniforme. En una hora produce 375 panes de 50g.

Lo más destacado

- ✓ Cocción uniforme para la producción de panes y dulces
- ✓ Fabricado en chapa con pintura epoxi
- ✓ Frontal, panel y puerta en acero inoxidable
- ✓ Sistema de calefacción de cajón fijo con circuito de gas de baja presión (GLP)
- ✓ Mayor seguridad, bajo consumo, facilidad de manejo y practicidad de mantenimiento

Especificaciones técnicas

Código	PRP-5000	Espacio entre tapetes	85 mm a 105 mm
Motor	monofásico 1/4 CV	Tiempo de calentamiento	hasta 200°C de 14 a 22 minutos
Gas	circuito de gas de baja presión (GLP)	Tiempo de horneado	15 a 20 minutos para bollos de sal (francés)
Capacidad de horneado	5 esteras de 580 x 700 mm	Material	chapa con pintura epoxi
Producción por lote	125 panes por lote	Frontal, panel y puerta	acero inoxidable
Producción por hora	375 panes de 50g		

Datos técnicos referenciales del equipo. Pueden cambiar sin previo aviso. Ficha actualizada el 6 de octubre de 2026.